

ABSTRAK**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) TERHADAP KANDUNGAN KARBOHIDRAT, KADAR AIR DAN TINGKAT KESUKAAN PADA KOMPIANG SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL DAERAH MANGGARAI, FLORES, NUSA TENGGARA TIMUR**

Yuliana Triyanti

151434030

Universitas Sanata Dharma

2019

Kompiang merupakan makanan khas dari Manggarai, Flores, Nusa Tenggara Timur yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Salah satu alternatif yang digunakan untuk meminimalkan penggunaan tepung terigu adalah melakukan substitusi tepung terigu dengan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh substitusi tepung kulit pisang kepok terhadap kandungan karbohidrat, kadar air dan juga tingkat kesukaan pada kompiang serta mengetahui persentase tepung kulit pisang yang memiliki kandungan karbohidrat, kadar air dan juga tingkat kesukaan warna, rasa, tekstur dan aroma kompiang.

Variasi perbandingan antara tepung terigu dan tepung kulit pisang kepok dalam pembuatan kompiang yaitu: P1 (100%:0%), P2 (80%:20%), P3 (70%:30%) dan P4 (60%:40%). Parameter yang diuji adalah uji kandungan Karbohidrat (pati), kadar air dan uji organoleptik dengan skala hedonik yang melibatkan 20 panelis semi terlatih. Hasil yang diperoleh dianalisis menggunakan uji anova dan uji *Kruskal waliss*, kemudian dilanjutkan ke uji *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung kulit pisang memberikan pengaruh terhadap karbohidrat, kadar air dan juga tingkat kesukaan warna, rasa, tekstur dan aromapadakompiang. Kandungan karbohidrat yang paling tinggi yaitu pada P1 (100%:0%), kadar air yang paling tinggi P1 (100%:0%). Tingkat kesukaan kompiang yang paling banyak disukai pada aspek warna yaitu P4 (60%:40%), aspek rasa P1 (100%:0%), aspek tekstur P1 (100%:0%), dan aspek aroma P4 (60%:40%). Dengan demikian, kulit pisang dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kompiang

Kata Kunci : Kompiang, tepung kulit pisang, karbohidrat, kadar air.

ABSTRACT**THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF KEPOK (*Musa paradisiaca L.*) SKIN FLOUR ON CARBOHYDRATE CONTENT, WATER CONTENT AND LEVEL OF SUCCESS ON KOMPIANG AS MANGGARAI, FLORES, NUSA TENGGARA TIMUR TRADITIONAL FOOD**

Yuliana Triyanti

151434030

Sanata Dharma University

2019

*Kompiang is a typical food from Manggarai, Flores, East Nusa Tenggara made from basic ingredients of flour. One alternative used to minimize the use of wheat flour is to substitute wheat flour with kepok banana peel flour (*Musa paradisiaca L.*). The purpose of this study was to determine the effect of substitution of kepok banana peel flour on the carbohydrate content, water content as well as the level of preference on the compound and to know the percentage of banana peel flour which has carbohydrate content, water content and also the degree of preference for color, taste, texture and aroma.*

Variation of comparison between wheat flour and kepok banana peel flour in making compound, namely: P1 (100%: 0%), P2 (80%: 20%), P3 (70%: 30%) and P4 (60%: 40%). The parameters tested were carbohydrate (starch), water content and hedonic scale organoleptic tests involving 20 semi-trained panelists. The results obtained were analyzed using Anova test and Kruskal Waliss test, then continued to Duncan test.

The results showed that substitution of banana peel flour had an effect on carbohydrate, water content and also the level of preference for color, taste, texture and aroma in the compound. The highest carbohydrate content is at P1 (100%: 0%), the highest water content is P1 (100%: 0%). The most preferred level of compound preference in color aspects is P4 (60%: 40%), taste aspects P1 (100%: 0%), texture aspects P1 (100%: 0%), and aroma aspects of P4 (60%: 40%)

Keywords: Kompiang, banana peel flour, carbohydrate, water content.